

Falsche Linzertorte mit Sauerkirsche, Amaretto und Amarettini



Diese Woche war ich ganz inspirationslos, was den Sonntagskuchen angeht. Naschkater dagegen hat ja immer ganz viele Ideen – oder Gelüste. Zwei davon habe ich vehement abgelehnt, denn a) gab es Ähnliches schon auf dem Blog und b) hatte ich darauf keine Lust.

Was bei Kater immer geht, ist Linzer Torte. Die mag ich auch gerne, aber ich finde sie schon sehr winterlich mit den ganzen Gewürzen im Teig und man isst sie ja eher in der kalten Jahreszeit.

Beim Stöbern in Omas altem Backbuch stieß ich dann jedoch auf eine „Falsche Linzerttorte“ und wurde neugierig. Als ich sah, dass nicht zwingend Eier hineinkommen und auch „Margarine oder

Butter“ da steht, war ich überzeugt. Naschkater bekam seinen
veganen Kuchen und ich konnte etwas schnelles und
unkompliziertes Neues ausprobieren.



Man kann auch 150 g Haferflocken nehmen (und die Mandeln

weglassen), so steht es im Rezept. Ich habe hier mal wieder Reste verwertet und Mandeln zugefügt. Bei der Konfitüre könnt ihr natürlich variieren und nehmen, was euch am liebsten ist. Ein Teigmuster auf der Konfitüre habe ich mir gespart, denn der Teig schien mir mit den Haferflocken nicht so geeignet zum Ausrollen, Schneiden oder Ausstechen. Dafür habe ich dann die Amarettini darüber gebröseln, die passen super zum Amaretto im Teig und mit der Sauerkirsche schmeckt der Kuchen wie ein Amarenakirschkuchen. Wir fanden ihn absolut köstlich! Ich hoffe, ihr auch!



Für eine runde Form ca. 28 cm Durchmesser:

70 g Dinkelmehl
80 g Dinkelvollkornmehl
3 gestr. TL Backpulver
80 g Zucker
60 g Haferflocken
80 g gemahlene Mandeln
15 g Stärke
7 EL Amaretto
50 g Margarine
5 Tropfen Bittermandelaroma
150–200 g Sauerkirschkonfitüre
10 Amarettini

Alle trockenen Zutaten bis auf die Stärke in einer Schüssel vermischen. Die Stärke mit dem Amaretto verrühren, das Bittermandelaroma einrühren und alles zu den trockenen Zutaten geben. Die Margarine in Stückchen darüber verteilen und alles zu einem glatten Teig verkneten.

Backpapier in eine runde Backform legen oder spannen oder eine Form einfetten. Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Teig in die Form geben und auf dem Boden gleichmäßig flach drücken. Die Kirschkonfitüre auf den Teig streichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Die Kekse grob zerbröseln und darüberstreuen. Den Kuchen 20 Minuten backen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende, ihr Lieben und

hoffe, ihr habt viele leckere Momente!
Eure Judith

Einfach mal lecker: Linzer Torte



Wie euch schon aufgefallen sein könnte, backe ich gerne mit Vollkornmehl und Dinkel. Ich bin mit Vollkornbrot, Biogemüse und vegetarischen Reformhauspasteten groß geworden – und fand das als Kind nicht unbedingt lustig.

Andererseits waren dann solche Dinge wie Pommes, Limonade oder Weißmehlbackwaren etwas Besonderes für mich und ich habe sie doppelt genossen, wenn ich sie dann mal bekommen habe!

Mittlerweile kann ich ja schon lange selbst bestimmen, was ich kaufe, koche und backe. Trotzdem habe ich mich nie in nachträglicher Rebellion vom Vollkorn abgewendet. Ich finde zwar, nicht alle Backwaren kann man wirklich gut auch mit Vollkornmehl backen, viele aber schon und bei manchen Sachen hebt das sogar den Geschmack.

Dinkel ist im Vergleich zu Weizen einfach gesünder und Vollkornmehl gegenüber Weißmehl ja ebenfalls, deswegen findet ihr hier also so häufig Rezepte mit (Dinkel)Vollkornmehl. =) Auch heute gibt es wieder ein solches Rezept. Linzer Torte ist so ein schneller Allrounder, der geht immer und man kann sie mit jeder Marmelade füllen, die man mag. Ich habe diesmal Himbeer- Aprikose genommen. Und natürlich Dinkelvollkornmehl. Da der Teig sowieso „nussig“ ist durch die Mandeln darin, macht das kaum einen Unterschied, finde ich. Nur ausrollen lässt sich der klebrige Teig eher schlecht, aber das ist ja bei den meisten Linzer Teigen nicht der Fall – zumindest habe ich noch kaum einen erlebt. Ihr?

Teig:

300 g gemahlene Mandeln
200 g (Vollkorndinkel) Mehl
100 g Zucker
1 EL Vanille- Essenz
2 Eier
200 g kalte Butter (in Würfeln) ODER Margarine
1 Prise Salz

Wenn man mag: Gewürze wie Zimt, Piment, gemahlener Ingwer, ...
{Diesmal habe ich nur Vanille in den Teig gemacht; ich fand, um Weihnachten herum hatte man genug Gewürze ;)}

Füllung:

Mehrere gehäufte EL Marmelade nach Geschmack.

{Gut passen Himbeere oder Zwetschgenmus. Ich mache die Marmeladenschicht eher dünn, manche mögen sie dicker, da müsst ihr einfach schauen, wie ihr es macht.}

Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel zu einem glatten Teig kneten.

Wenn man die Zeit hat: 30 Minuten kühl stellen.

Zwei Drittel des Teiges in eine Springform drücken, einen kleinen Rand hochziehen.

Die Marmelade glatt rühren und auf dem Teig verstreichen.

Den restlichen Teig auf Mehl ausrollen und entweder Streifen schneiden und ein Gitter auf die Marmelade legen, oder beliebige Formen ausstechen und den Kuchen damit verzieren. {Ich habe dieses Mal Wölkchen genommen und hatte dann noch etwas Teig als Rest, aus dem ich in paar kleine Kekse gebacken habe.}

Im vorgeheizten Ofen bei Umluft und 160 °C etwa 45 Minuten backen. Nach einer halben Stunde aber ruhig schon mal die Stäbchenprobe machen, ob er schon fertig ist.[nurkochen]



Am

besten soll man Linzer Torte ja einige Tage ruhen lassen, bevor man sie verspeist. Aber seien wir mal ehrlich: wer hält das denn aus?! Einen frischen, herrlich duftenden Kuchen aus dem Ofen holen und ihn NICHT probieren, sobald er nur noch so heiß ist, dass man sich auf akzeptable Weise das Naschkatzen-Leckermäulchen verbrennt? Unmöglich, oder?

Von unserer Linzer Torte ist nur noch ein klitzekleiner Rest übrig, sie wurde keine Woche alt.

Mit welcher Marmelade esst ihr Linzer Torte am liebsten? Und mögt ihr sie lieber mit vielen Gewürzen im Teig oder puristisch?

Habt eine genussvolle Zeit mit dem Kuchen, den ihr am liebsten mögt!

Eure Judith